



La tarta de la abuela (La torta della nonna)

Descripci3n

default watermark



Es una receta de tarta italiana, un poco «entrenada» de preparar pero resulta una tarta suave, delicada y exquisita. Así que merece la pena que forme parte de nuestro recetario.

Otras recetas para chuparse los dedos:

[Tarta de queso y manzana](#) , [Tarta fría de limón](#) , [Tarta mousse de chocolate negro](#) , [Tarta de naranja y queso](#) , [Tarta clásica de manzana](#) , [Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro](#) , [Tarta tarta de piña](#) , [Tarta de arándanos](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

Para la pasta.

- 330 gr de harina.
- 165 de mantequilla.
- 100 gr de azúcar glas.
- 1 huevo talla L
- 2 yemas de huevo talla L.
- 1/2 cucharadita de postre de levadura Royal.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo. Puede ser esencia de vainilla.
- 1 pizca de sal.

Para la crema del relleno.

- 300 ml de leche.
- 100 ml de nata.
- 65 gr de azúcar.
- 35 gr de harina de maíz Maicena.
- La cáscara de medio limón.
- 1 palito de canela.
- 2 huevos talla L.
- 1 yema de huevo talla L.

Para decorar.

- 1 huevo.
- Almendras laminadas.
- Azúcar glas.

Preparación:

Dejar la mantequilla a temperatura ambiente por lo menos una hora antes de comenzar con la receta.

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm de diámetro, forramos con papel de hornear humedecido en agua y reservamos.

De la pasta.

Tamizamos la harina, la canela y la sal, reservamos.



En un bol grande batimos la mantequilla con el azúcar hasta que resulte una crema, añadimos el huevo sin dejar de batir y las yemas una a una, seguimos batiendo.





Incorporamos la harina tamizada con la canela y la sal y vamos mezclando con ayuda de una espátula, amasamos hasta conseguir una masa suave y nada pegajosa. Hacemos una bola, envolvemos en papel film y dejamos en la nevera **como mínimo 2 horas**.





Sacamos la masa del frigorífico, dividimos en dos partes, dejando una más pequeña que otra.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Estiramos la parte más grande y vamos cubriendo la base y las paredes del molde, con ayuda de las manos, procurando que quede del mismo grosor y que no se nos rompa. Cubrimos con papel de horno el molde con la base de la tarta y echamos unos garbanzos a modo de peso (que tendremos para estos menesteres) y llevamos al horno a 190°C, calor arriba y abajo durante 10-15 minutos.





Sacamos, retiramos los garbanzos y el papel y reservamos.

De la crema del relleno.

Infusionamos en un cazo la leche, la nata, la cáscara de limón y el paplito de canela, llevamos a ebullición y dejamos templar.



En un bol grande batimos los huevos y la yema con el azúcar, añadimos la harina de maíz y batimos bien.





Vertemos la leche infusionada templada sin dejar de batir. Pasamos la mezcla a una cazuela, llevamos al fuego medio y espesamos sin dejar de remover. Cuando haya espesado dejamos atemperar. Queda con una textura de flan.





Montaje de la tarta.

Estiramos la bola de masa más pequeña que habíamos reservado, procurando que nos quede del mismo grosor toda ella, que será la tapa de nuestra tarta. Vertemos nuestra crema sobre la base del molde horneada y cubrimos con la masa que hemos estirado, procurando que quede bien cubierta la tarta, pincelamos con el huevo batido, espolvoreamos con las almendras fileteadas y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos y luego bajamos a 160°C durante 45 minutos más.





Sacamos, dejamos atemperar y llevamos a la nevera unas 8 horas.

Espolvoreamos con azúcar glas y ¡LISTOS PARA DISFRUTAR!

Consejo: Nos resultará más fácil si preparamos la masa de vainilla, la envolvemos en film y la metemos en el frigo toda la noche. Ya sabemos que la decoración es al gusto.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 23, 2024

Autor

admin

default watermark